



CONVOCATORIA PÚBLICA 2-2023

Concesión del servicio de cafetería

Junta de aclaraciones:	20 de abril de 2023 10:00 horas
Presentación y apertura de proposiciones:	24 de abril de 2023 11:00 horas
Fallo	25 de abril de 2023 15:30 horas
Lugar:	Sala de usos múltiples del edificio de Rectoría.

Publicación en www.utt.edu.mx Del 13 de marzo al 19 de abril de 2023

Informes: materiales@utt.edu.mx
Tel. 7737329100 ext. 229 ó 155

BASES DE PARTICIPACIÓN

Las presentes bases contienen la descripción del servicio para la concesión del edificio y servicio de alimentos en la cafetería de la Universidad Tecnológica de Tula-Tepeji.

1.- Bajo los principios de economía, calidad, higiene y atención, sólo podrán expendirse alimentos y bebidas que reúnan condiciones de calidad nutrimental e higiene y deberán excluirse aquellos de nulo valor nutrimental, que fomenten problemas de obesidad o sobrepeso.

2.- Para participar, los interesados deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Entregar solicitud en escrito libre donde se hará constar que tiene experiencia en el ramo de la preparación, expedición de alimentos y bebidas. Adjuntar documentación soporte de más de 10 años. (Anexo 1).
- b) Original y copia de identificación oficial con fotografía, vigente. (Anexo 2).
- c) Presentar copia de comprobante de domicilio con vigencia de máximo de 2 meses anteriores. (Anexo 3).
- d) Escrito bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en los supuestos del artículo 77 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público del estado de hidalgo, en caso de ser persona moral adjuntar copia simple del acta constitutiva, estatutos, reformas o modificaciones; o acta de nacimiento si es persona física. (Anexo 4).
- e) En un escrito de formato libre, hará constar, bajo protesta de decir verdad, que tiene solvencia económica suficiente para cubrir el monto de las aportaciones de conformidad a las cuotas y tarifas autorizadas por el *Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo*. (Anexo 5).
- f) Padrón de Proveedores de Gobierno del Estado de Hidalgo. (Anexo 6).



g) Constancia de cumplimiento de obligaciones Fiscales Estatales, emitida por la Secretaría de Finanzas Públicas del Estado de Hidalgo.
<http://portaltributario.hidalgo.gob.mx/Ov/Ovirtual.html> (Anexo 7).

h) Propuesta técnica y económica (Anexo 8).

Deberá contener todo lo solicitado en el punto 6. Información específica del servicio.

Propuesta Técnica: Presentar la descripción clara y a detalle del servicio de consumo que se dará a los usuarios que asisten a la Universidad, consistente en la forma de elaboración de los productos preparados a comercializar, su contenido, porciones o medidas, aporte calórico o energético, igualmente, indicando su marca y especificaciones técnicas; medidas de higiene y salud en el establecimiento y las personas que lo atiendan.

Propuesta Económica: Presentar y precisar detalladamente en forma legible indicando el importe de todos los servicios tanto de los desayunos, comidas, bebidas y de los demás productos (Dulces, Botanas, postres, lácteos, repostería) y servicios adicionales que expondrán en su carta, especificando el precio neto, en caso de ser requerido para efectos de facturación deberá desglosarse el impuesto al valor agregado (I.V.A.). En caso de no hacer entrega de los costos de todos los productos solicitados en la propuesta técnica, será motivo de descalificación, aunque hayan cumplido en todos los puntos solicitados.

j) El proveedor participante debe presentar un escrito libre en donde realice una descripción detallada, con los aditamentos, aparatos electrodomésticos de cocina, mobiliario, sillas, lonas, refrigerador, tarjas, enseres, insumos, utensilios, platos, vasos, jarras y cubiertos ya que la Universidad es sustentable y esta al cuidado del medio ambiente que incluya imágenes. (Anexo 9).

k) Constancia de Situación Fiscal.

l) Certificado de salubridad municipal, el cual expide Salubridad Municipal.

l) Carta manifiesto, en el que exprese que en caso de ser adjudicado presentará el Aviso de funcionamiento del establecimiento de productos y servicios (COFEPRIS-05-018)



expedido por la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios a más tardar 3 tres meses posteriores a la firma del contrato.

3.- Vigencia de la concesión:

La vigencia de la presente concesión será del 01 de mayo al 31 de diciembre de 2023.

4.- Visita de Instalaciones

Los interesados podrán visitar la Institución a partir de la fecha de la publicación y hasta el 19 de abril, en un horario de 9:00 a 14:00 horas, en coordinación con la subdirección de servicios administrativos Tel. 773 732 91 00 ext. 160 ó 161.

Eventos:

Junta de aclaraciones:	20 de abril de 2023 10:00 horas
Presentación y apertura de proposiciones:	24 de abril de 2023 11:00 horas
Fallo	25 de abril de 2023 15:30 horas

5.- Contrato

La firma del contrato se llevará a cabo en el área jurídica de la Institución, el día 26 de abril de 2023, a las 13:00 horas.

Como garantía de que cumplirá con sus pagos por aportación de cuotas y tarifas autorizadas mensuales el participante seleccionado ganador, deberá firmar pagaré por la cantidad que resulte de multiplicar la cuota mensual por seis meses.

6. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO:

1. El "Concesionario" debe contratar al personal suficiente para la atención de más de 3500 clientes potenciales de lunes a viernes, este número varía en proporción al

cupo de alumnos por cuatrimestre y atención a 450 clientes participantes en los cursos sabatinos.

2. El horario que registrará para la cafetería será de 8:00 a 20:00 horas, ininterrumpidamente de lunes a viernes, el horario de comida será de 13 a 18 horas.
3. Los sábados, tendrán un horario de 8:00 a 13:00 horas.
4. Los domingos y días festivos no habrá servicio, así como los días 24 y 31 de diciembre.
5. Estos horarios podrán ser modificados por la Subdirección de Servicios Administrativos, en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal, el cual se le notificará en tiempo y forma de manera escrita en caso de ser necesario.
6. En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el párrafo anterior, el “Concesionario” deberá proveerse de los medios personales y materiales necesarios para brindar un servicio correcto y completo.
7. Queda prohibida la venta de cigarros y bebidas embriagantes, y organización de cualquier otro evento a nombre y/o de la Institución.
8. El “Concesionario” tendrá la de exclusividad y/o concesión de la franquicia refresquera con la empresa Coca Cola.
9. Atender a todas las personas que acudan a la cafetería, deberán ser debidamente atendidas en tiempo y forma con amabilidad, gentileza y prontitud, a través de la barra de alimentos.
10. El “Concesionario” está obligado a exhibir la lista de precios al inicio del servicio, de todos sus productos, bebidas y servicios al público, así como una muestra diaria del platillo a ofertar (desayuno, comida y antojitos), tal y como se servirá a los comensales (alumnos, becados y administrativos), que deberá ser la misma porción para todos.

11. Por lo que se refiere al servicio de comedor (desayunos, comidas y bebidas) los precios se mantendrán vigentes de acuerdo a su propuesta económica, en el entendido de que por ningún motivo deberán incrementarse sin previo aviso. (de lo contrario será motivo de rescisión de contrato).
12. El “Concesionario” si desea incrementar o actualizar sus precios, solo podrán ser modificados con el consentimiento de la Dirección de Administración y Finanzas, la cual aceptará, en todo o en parte, de las propuestas sean justificadas de manera razonable, considerando un incremento justo que no se exceda de acuerdo al valor mercado comercial local o de la zona y contemplando como un apoyo a la comunidad estudiantil.
13. En el horario de la comida se debe preparar por lo menos dos guisados (plato fuerte) para el menú de comida y contemplando un platillo del buen comer, el cual será sugerido al concesionario y por parte del titular del servicio médico de la Universidad.
14. El “Concesionario” deberá enviar al Departamento de Servicio Médico el menú que se ofertará para las comidas de la semana, el día miércoles anterior, esto con la finalidad de poder revisar su correcto balance de nutrientes y el menú se hará del conocimiento de los consumidores a través de sistema de informática, con la finalidad de darlo a conocer a la comunidad.
15. Con base en las sugerencias de los propios usuarios o iniciativa propia, en cuanto a la diversidad y calidad de alimentos balanceados nutricionalmente, el proveedor podrá formular otro tipo de menús o una carta variada de alimentos para prepararse, incluyendo una de alta cocina, en todo caso los precios se fijarán con previa autorización de la Dirección de Administración y Finanzas. **Esta carta de alimentos, se entregará en la junta de propuestas.**
16. Será por cuenta del “Concesionario” indemnizar de acuerdo con la legislación vigente, por los daños y perjuicios que pueda causar a terceros, por cualquier tipo de accidente que se produzca como consecuencia del servicio contratado.
- 17. La exhibición y degustación se realizará en la explanada de Rectoría a las 11:00 del día 24 de abril de 2023, en la presentación y apertura de proposiciones.**

La exhibición y degustación será de la siguiente manera:

Condiciones para los participantes:

- El participante deberá de traer mobiliario, equipo y accesorios, para exhibir y degustar sus productos y servicios.
- El participante deberá presentar su propuesta en la exhibición y degustación de menús en desayuno, comida y antojitos, estos platillos no excederán el costo propuesto en el anexo I de **“En cuanto a los alimentos a la carta y la degustación”**.
- El participante deberá exhibir y brindar la degustación de cada servicio de desayuno y comida de manera “Completa” de acuerdo a lo solicitado en el apartado de **“Información adicional en la Propuesta de Alimentos”** del mismo **Anexo I**.

Exhibición

- a) Los desayunos, comidas y antojitos deberán exhibirse y ser presentados de acuerdo a la forma que será puesto en venta en la cafetería.
- b) Deberán de utilizar los mismos utensilios correspondientes a cada servicio de desayuno, comida como se ofrecerán en cada servicio para todo el año.
- c) Cada servicio exhibido deberá estar presentado y servido en las raciones de acuerdo al precio sugerido en su carta.
- d) Para el servicio de antojitos no podrá utilizar nada de desechables y deberá de utilizar enseres biodegradables (platos, vasos, cucharas, etc.).

Degustación:

- a) Los participantes en dicha **Degustación** deberán presentar el menú solicitado, así como los servicios adicionales que deben ser exhibidos, y ofrecer para



degustar de la prueba del producto en pequeñas porciones para un máximo de 25 personas aproximadamente.

- b) Deberá conservar o permanecer la similitud de sabor de sus menús tanto en la degustación como el que ofertará en caso de ser adjudicado el servicio.

En cuanto al desayuno y la comida:

El participante presentará los siguientes servicios para la exhibición y degustación:

- ❖ Dos desayunos (completos) y dos comidas (completas) deberán de ser al gusto del participante.
- ❖ Un desayuno y una comida (de acuerdo a lo que determine el subcomité y se le informará en la junta de aclaraciones).

Estos servicios de desayuno y comida se deberán de exhibir únicamente para ser evaluados y aparte deberá de traer la cantidad necesaria para degustar el servicio solicitado de acuerdo al apartado de **“Información adicional en la Propuesta de Alimentos”** del mismo **Anexo I**.

Exhibir y degustar antojitos

(Presentados de acuerdo a la forma que será puesto en venta)

- 3 Tortas (1 de Jamón, 1 de Milanesa, 1 al gusto del participante)
- 1 Orden de enchiladas (con todo)
- 1 Orden de chilaquiles (con todo)
- 2 Sándwich (1 de Jamón y/o pierna española, 1 al gusto del participante)
- 1 Hamburguesas con papas a la francesa (con todo)

Exhibir y degustar coctel de frutas (al gusto del participante)

(Presentados de acuerdo a la forma que se ofertará en el servicio de desayuno o puesto en venta adicional al público).

Exhibir y degustar postres

(Presentados de acuerdo a la forma que se ofertará en el servicio de comida o puesto en venta adicional al público)

Fresas con crema

Gelatina

Postre extra (al gusto del participante)

Exhibir y degustar bebidas naturales (Presentar 2 opciones al gusto del participante)

(Presentadas de acuerdo a la forma que se ofertará en el servicio de desayuno, comida o puesto en venta adicional al público).

Descripción de la cafetería:

1. La cafetería se encuentra ubicada en el edificio "C", situado en la Universidad Tecnológica de Tula – Tepeji.

Las instalaciones disponibles para la prestación del servicio están constituidas por los siguientes elementos:

Cafetería	333.00 m2
Exterior de Cafetería	130.00 m2

En cuanto a los alimentos a la carta:

1. El participante deberá presentar propuestas de menú para tres servicios:

- a) **Desayuno** (sin exceder el costo de \$45.00 pesos M.N.)
- b) **Comida** (sin exceder el costo de \$60.00 pesos M.N.)
- c) **Almuerzo Sabatino** (sin exceder el costo de \$45.00 pesos M.N.)
- d) **Alimentos a la carta**

Que deberán estar integrados por:

- ❖ Tortas y Sándwiches (cuando menos 3 propuestas de cada uno)
- ❖ Hamburguesas (cuando menos 2 propuestas)
- ❖ Antojitos Mexicanos (por lo menos 4 propuestas)
- ❖ Cócteles de frutas (cuando menos 3 propuestas)
- ❖ Ensaladas (cuando menos 3 propuestas)
- ❖ Jugos y Aguas naturales (por lo menos 3 propuestas de cada uno)
- ❖ Licuados (por lo menos 3 propuestas)

- ❖ Yogurt (cuando menos 3 propuestas)
- ❖ Postres (por lo menos 3 propuestas)
- ❖ Nuggets (cuando menos 2 propuestas)
- ❖ Cereales (cuando menos 2 propuestas)
- ❖ Crepas (cuando menos 2 propuestas)
- ❖ Molletes (cuando menos 2 propuestas)

Información adicional en la Propuesta de Alimentos:

Los participantes deberán cumplir como mínimo con esta propuesta en cada servicio:

Desayuno:

- Café (máximo dos tazas)
- Fruta (tres tipos de fruta) o jugo.
- 1 guiso (variado) u omelette y huevo al gusto.
- Tortillas o pan a libre consumo.

Comida (En tres tiempos):

- Sopa caldosa, crema, arroz o sopa seca, ensalada, etc.
- Plato fuerte (2 guisados como mínimo para escoger y variado, así como un guisado vegetariano).
- Postre
- Tortillas a libre consumo
- Agua de fruta natural ½ litro por comensal.

2. Los productos servidos deberán ser de primera calidad, garantizando la calidad e higiene de los alimentos que se ofrezcan, con indicación de clase, marca o distintivo acreditado de esta cualidad, debiendo tener las características siguientes:

- Verduras y hortalizas: serán preferentemente frescas de temporada; en caso de ser congeladas deberán ser de marcas acreditadas y de primera calidad.
- Carnes: todas ellas (aves, vacuno, ovino, porcino, etc.) serán frescas, nacionales y de primera calidad.
- Pescados: serán preferentemente frescos, de temporada. En caso de ser congelados serán de firmas acreditadas y de primera calidad. No se aceptarán empaques sin marca de ningún producto de los mencionados anteriormente, así como de quesos, jamón, salchichas, etc.

La leche para los licuados, así como su utilización para comidas, etc, no podrán utilizar formula láctea.

La Universidad lleva a cabo un Programa de Salud Institucional del cual forman parte importante los productos que se ofertan en la cafetería por lo que el seleccionado deberá incluir un menú de alimentos balanceados de acuerdo al Plato del Buen Comer para la Comunidad Universitaria, el cual sugiere incluir frutas y verduras frescas, combinadas con cereales, leguminosas y productos de origen animal en los alimentos. Se hace de su conocimiento que el seleccionado deberá entregar a Servicio Médico de la Universidad el menú que se ofertará para las comidas de la semana, con una semana de anticipación, esto con la finalidad de poder revisar su correcto balance de nutrientes y el menú se hará del conocimiento de los consumidores a través de sistema de informática, con la finalidad de darlo a conocer a la comunidad.

3. Estos deberán ser cocinados el mismo día con conocimientos de preparación, elaboración e higiene debiéndose preparar con verduras, carnes, ingredientes y/o aceite vegetal, respetando cuando menos 80% productos naturales y la proporción restante productos envasados.
4. En la preparación de dichos alimentos es obligatorio que el personal de la cafetería, utilice agua potabilizada garantizada, así como desinfectar diariamente y adecuadamente frutas, verduras (Manejo higiénico de los alimentos) y utensilios.
5. Todos los alimentos que lo ameriten deberán servirse calientes.
6. Todos los jugos que se expendan preferentemente serán de fruta natural.
7. Al servirse las comidas y en el caso de que algún guisado por exceso de consumo se termine, deberá ser sustituido por otro, procurando que sea lo más similar al que figura en el menú del día.
8. Si durante el servicio el concesionario quisiese introducir otros artículos no mencionados en su oferta inicial, su inclusión y el precio de los mismos deberán ser previamente autorizados por la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad.

9. El concesionario que resulte seleccionado en el transcurso del servicio estará obligado a costear tres análisis de laboratorio (uno por cuatrimestre), de una muestra que sea tomada al azar por parte del Servicio Médico, para garantizar que los alimentos no contienen bacterias que dañen a la Comunidad Universitaria. Si se llegará a tener datos de contaminación de los alimentos, se emitirán recomendaciones por parte de Servicio Médico de la Universidad, las cuales se deberán atender inmediatamente.

En cuanto a su personal:

1. El "Concesionario" entregará su plan de trabajo expuesto o presentado en su Propuesta Técnica al Departamento de Servicios Generales con los siguientes datos:
 - I. Número de personas que se adscribirán al servicio diario ordinario con sus horarios y los refuerzos previstos.
 - II. Identificar a la persona que se quedará como responsable de la cafetería, así como su suplente en caso de ausencia.
 - III. Perfil de cada una de las personas del equipo que conformará la cafetería y la determinación de las tareas que desarrollará cada persona.
 - IV. Programación de los menús semanales o mensuales.
2. Se obliga entregar un listado de los proveedores, para que desarrollen funciones propias de su trabajo, dentro de los horarios y días de la cafetería este en servicio.
3. El concesionario deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas generales de régimen interior y las relativas a los controles de entrada y de circulación en el interior de la Universidad.
4. El horario y el lugar de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de cafetería- comedor se realizará en horarios donde la cafetería esté abierta y haya un responsable para recibirlos, el cual estará vigilancia dando el acceso en horarios establecidos.
5. Será de absoluta responsabilidad del concesionario el manejo y control de su personal, el cual no tendrá ninguna relación contractual con la Universidad, en consecuencia, esta Institución no asumirá ninguna responsabilidad derivada del incumplimiento a las disposiciones legales vigentes en materia laboral.
6. El concesionario exigirá en atención a las normas de convivencia, las condiciones de presencia, modales, compostura, del personal o su servicio. El personal que atienda la cafetería llevará una vestimenta adecuada y uniforme. El vestuario correrá por cuenta del concesionario.

7. El concesionario deberá contar con personal suficiente durante las horas de mayor afluencia de usuarios.
8. El personal de la cafetería que manipule alimentos, deberá someterse a examen médico cuatrimestral a través del Servicio Médico de la Universidad o los que sean necesarios según indique la Universidad por medio del Departamento de Servicio Médico; así mismo, se indicarán los exámenes de laboratorio, mismos que correrán por cuenta del proveedor, para sus trabajadores manipuladores de alimentos (coproparasitoscopico, exudado faríngeo, reacciones febriles, cultivo de lecho ungueal); con la finalidad de garantizar el correcto estado de salud de las personas encargadas de preparar y manipular alimentos, en caso de presentarse resultados positivos el seleccionado tendrá la obligación de costear el tratamiento médico necesario para eliminar la infección y al término del mismo se realizará un nuevo examen de laboratorio para corroborar la eficacia del tratamiento, se entiende que durante ese proceso las personas que resultaran positivas para alguna enfermedad no podrán manipular ningún tipo de alimentos hasta ser dadas de altas por médico tratante.
9. El concesionario adjudicado en caso de contratar a personal nuevo, deberá presentar sus estudios médicos al Departamento de servicio médico con copia al área solicitante dentro de los primeros cinco días hábiles después de su contratación.
10. El personal asignado para prestar el servicio, deberá presentarse a trabajar aseado, incluyendo la limpieza del cabello, manos y uñas; usar su uniforme, cofia o gorro y cubre boca. Si algún miembro del personal de quien resulte seleccionado no cumpliera con esta cláusula, el Departamento de Servicios Generales le reportará al concesionario por escrito con copia al área de Abogado General y la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, quien apercibirá al concesionario para corregir lo que se reporta, y si se continua con la irregularidad, la Subdirección de Servicios Administrativos realizará un escrito al concesionario para que lo separen del servicio de esta Casa de Estudios.
11. El participante que resulte ganador tendrá la obligación de colocar un botiquín de primeros auxilios en el lugar de servicio, con el fin de tratar lesiones leves que pudieran ocurrir a su personal, y el cual deberá suministrar las veces que sea necesario para su utilización.

En cuanto a las instalaciones y utensilios:

1. La Universidad proporciona instalaciones (local) de cocina y comedor.

2. La Universidad entregará al concesionario por medio del Departamento de Recursos Materiales el inventario del equipo que la Universidad dispone para el servicio en la cafetería.
3. Sobre las instalaciones y mobiliario que aporte la Universidad, el concesionario no percibirá ejercer derecho alguno, el cual deberá de cuidar y mantener en buen estado las instalaciones.
4. El concesionario que resulte seleccionado proveerá de sus enseres domésticos, utensilios y accesorios necesarios para la preparación de sus alimentos y todos los requerimientos adicionales, para brindar una adecuada atención del servicio de cafetería.
5. Las instalaciones del comedor y de la cocina, deberán de mantenerse limpias, durante y después de prestar servicio al público, así como las mesas, los trastos, utensilios, cubiertos y vasos en que se sirven los alimentos y bebidas.
6. Es obligatorio, que las mesas estén en todo momento limpias, y se deberán limpiar al levantarse de ellas los comensales.
7. El concesionario, en caso de utilizar productos desechables durante su servicio en cafetería, solo podrá utilizar enceres biodegradables como: (platos, vasos, cucharas, etc.) y no podrán volver a ser reutilizados a un estando limpios.
8. Al concluir el horario de servicio, el concesionario será responsable de separar la basura y desperdicios, estas no deberán encontrarse adentro de las instalaciones. **(revisar el siguiente punto “En cuanto al servicio de Limpieza y mantenimiento” apartado punto 3)**
9. El concesionario no podrá realizar obras en las instalaciones de la cafetería, sin permiso previo y por escrito por parte la Dirección de Administración y Finanzas la Universidad. En caso de que se autorice alguna obra o modificación a las instalaciones de la cafetería, esta quedará a beneficio de la institución, sin derecho a indemnización.
10. En caso de adquirir un equipo adicional, requerir una implementación, se deberá de hacer por escrito al Departamento de Servicios Generales, para su aprobación y la adecuación e instalación corre por la cuenta del prestador del servicio.
11. En caso de extravío, descompostura o mal uso de los bienes y accesorios con los que cuenta la Universidad, será obligación del concesionario, pagar a la Universidad los daños o en su caso realizar la reposición del bien que se trate.
12. El concesionario deberá de incluir en su servicio, un microondas, un equipo de sonido y una pantalla como mínimo con algún servicio de TV, cable, Sky o algún entretenimiento y (hacer uso moderado).

Al concesionario se le deja a consideración de colocar algún servicio adicional de los ya mencionados y en su caso (hacer uso moderado).

13. Se obliga al concesionario cuidar y hacer buen uso de los servicios de energía eléctrica y agua, que utilice en el espacio destinado para que preste el servicio de cafetería.
14. Los concesionarios no podrán colocar ningún tipo de anuncios publicitarios no relacionados con el servicio que presta en el espacio asignado.
15. Queda estrictamente prohibido fumar en las Instalaciones de Cafetería e introducir bebidas embriagantes o drogas.

En cuanto al servicio de limpieza y mantenimiento:

1. El concesionario tendrá la obligación de dar el mantenimiento a los equipos e instalaciones que utilice para la prestación del servicio. Terminado el plazo contractual se realizará un inventario final en el que constará la devolución por parte del concesionario de los materiales dejándolos en similar estado de conservación y cantidad en que se recibieron.
2. El concesionario está obligado a seguir e implementar los protocolos de la universidad.
3. La Universidad se hará cargo del mantenimiento a las instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias, debiendo reportar oportunamente el concesionario que resulte ganador, al Departamento de Servicios Generales para su reparación o servicio.
4. Será responsabilidad del concesionario de la limpieza diaria y orden en los espacios asignados de cafetería tanto el área interna y externa, incluyendo sanitarios, limpieza profunda semanalmente, así como realizar limpieza mayor cada fin de cuatrimestre a las instalaciones, el mobiliario y equipo que se encuentra en cafetería (quemadores, tarjas, paredes, pisos, mesas, sillas, etc.). Se realizará un reporte de dicho mantenimiento el cual será entregado al Departamento de Servicios Generales.

En lo concerniente al manejo de los desechos sólidos el concesionario tiene la obligación de separar y depositar la basura en los botes correspondiente aledaños al área indicada, para ser retirados por el personal de mantenimiento y limpieza, esos botes deberán mantenerse siempre limpios y debidamente tapados para evitar la presencia de fauna nociva y malos olores.

En el manejo de los desperdicios el concesionario tiene la obligación de separar la basura y retirar de la institución este desecho diariamente.

El concesionario tiene la responsabilidad de que los desechos no se manejen a la vista del consumidor.

5. El Concesionario ganador se hará cargo de contratar el servicio de fumigación bimestralmente, informando al Departamento de Servicios Generales para que autorice el acceso a la Universidad de las personas que realizarán dicha fumigación.
6. Será responsabilidad del Concesionario, de utilizar agentes químicos (desengrasantes), en la tarja de lavado de trastes de manera diaria a fin de evitar que constantemente se tape el conducto de desagüe, de lo contrario el concesionario se hará cargo de los gastos que conlleven el destapar el sistema de drenaje del área de cafetería.
7. El concesionario deberá de cumplir con las exigencias impuestas por la normatividad en materia de seguridad y salud laboral.

Inspección y control del servicio

1. Para el control y seguimiento del servicio de la cafetería y el comedor, se dará por parte del Departamento de Servicios Generales y el Subcomité Técnico, el cual tendrán la facultad y/u obligación de revisar y hacer cumplir todas las consignadas en el presente apartados de este anexo.
2. En los aspectos de sanidad, higiene o calidad de los alimentos, la revisión será efectuada por el personal médico de esta Institución.
3. El concesionario deberá de cumplir cada cuatrimestre una inspección que regule las normas y disposiciones en materia de vigilancia y control higiénico-sanitario por parte de Sanidad Municipal y salubridad.
4. Cualquier deficiencia que se aprecie en los dictámenes de inspección sanitaria y alimentos (caducidad, o mal estado orgánico), podrá ser reportada por cualquier usuario, motivo por el cual, se levantará el acta correspondiente por parte del área de Abogado General, quien notificará de lo ocurrido a la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad a efecto de que determine la sanción correspondiente, ya

sea de manera verbal, económica o suspensión del servicio (rescisión del contrato de servicio).

5. Existirá a disposición de los usuarios de la cafetería un buzón de quejas y/o sugerencias. Dichas quejas o sugerencias se presentarán al área de Calidad de la Universidad, tan pronto se consigne una reclamación, por parte del área y le dé seguimiento.
6. El concesionario deberá de cumplir con las medidas de seguridad, señalamientos preventivos y 2 extintores como mínimo en caso de algún siniestro, el cual deberán de ser suministrados por el concesionario y ser revisados por la Unidad Interna de Protección Civil de Nuestra Institución.
7. La Universidad aplicará cada cuatrimestre una encuesta de satisfacción al cliente, en un porcentaje del 30% de clientes cautivos, el cual le permita observar, identificar y revisar el resultado de satisfacción o insatisfacción el Subcomité Técnico.
8. Así como el área de Becas realizará también su encuesta a los becarios para ver la satisfacción de los alumnos y trato a ellos.
9. La asignación del área de carga y descarga de materia prima, la deberá asignar el Departamento de Servicios Generales, previa propuesta de horarios por parte del prestador del servicio.

En cuanto a compromisos adicionales:

1. El prestador de servicio tendrá la facultad de subcontratar cualquier otro servicio o producto, siempre y cuando no contravenga con las disposiciones establecidas previamente en este documento, así como de las políticas que determine la Universidad.
2. El prestador de servicio deberá poner a la vista del público la licencia sanitaria o autorización expedida por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y cumplir estrictamente con todas las disposiciones de dicha dependencia, en materia de preparación, conservación y expendio de alimentos.
3. El concesionario debe otorgar gratuitamente como mínimo 25 “Becas Alimenticias” diarias de lunes a viernes, al grupo de alumnos “Becados” por parte del Área de Becas de esta Institución Educativa, (Cabe mencionar que estas becas serán servidas por la misma porción de la comida).



El concesionario podrá ofertar en su propuesta económica si ofrece más becas, a parte de las 25 solicitadas gratuitamente por la Institución.

4. La Universidad Tecnológica solicita al concesionario 35 “Becas Alimenticias” diarias de lunes a viernes, a pagar por parte de la Universidad al concesionario cuando entregue la factura correspondiente, y a su vez se solicita al concesionario otorgue un descuento del 25% en cada una de las becas a pagar, estas son para el grupo de alumnos “Becados” por parte del Área de Becas de esta Institución Educativa, (Cabe mencionar que estas becas serán servidas por la misma porción de todas las comidas).

Nota de aclaración:

1. La Universidad Tecnológica de Tula-Tepeji, solicita al participante “concesionario” la cantidad de 236.71 UMAS (**Doscientos treinta y seis 71/100 UMAS**), de aportación **mensual** por concepto del servicio de cafetería en las instalaciones de la Universidad, cantidad equivalente a \$24,556.00 (Veinticuatro mil quinientos cincuenta y seis pesos 00/100 M.N.).
2. Los servicios de Energía Eléctrica y agua se encuentran contemplados dentro de la aportación mensual por concepto del servicio de cafetería en las instalaciones de la Universidad.
3. La universidad cuenta con un tanque de gas estacionario de 300 Lt. En la cafetería.
4. El servicio de Gas LP será pagado por el concesionario, durante el periodo de su contrato.
5. La Universidad Tecnológica de Tula-Tepeji, obliga al concesionario dar una cantidad igual a la aportación mensual mediante un Depósito en garantía para asegurar el buen uso del espacio adjudicado del servicio, así como las Instalaciones o del mobiliario propiedad de la Institución que se encuentra ubicado en dicho espacio. Al concluir el presente contrato, el área de Administración y Finanzas de la Universidad, podrá hacer la devolución de la cantidad a que se refiere el presente punto, siempre y cuando éste acredite que no existe adeudo alguno por el concepto señalado, en caso contrario se dispondrá de dicha cantidad a efecto de cubrir las reparaciones necesarias, el

concesionario se le obligará a reparar aquellos bienes que la cantidad señalada en esta cláusula no se alcance a cubrir.

6. El pago correspondiente al primer mes y el depósito en garantía, se deberá pagar a la cuenta que se asignará por parte de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad. Los subsecuentes pagos correspondientes a cada mes del año en que se preste el servicio, se deberán cubrir dentro de los primeros 5 días hábiles de cada mes.
7. El concesionario deberá enviar una copia de su comprobante de pago o del Boucher del mes cubierto al Departamento de Servicios Generales con copia al área de Administración y Finanzas de la Universidad.
8. Al término del presente contrato el concesionario se obliga en un plazo no mayor a 5 días posteriores a retirar el mobiliario, estructuras y equipos que se hayan colocado con previo aviso en los espacios de cafetería en caso de que sea propiedad del adjudicado o algún proveedor concesionado, y en caso contrario el concesionario, pagará una pena convencional de **\$300.00 (TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)**, por cada día de retraso o no podrá sacar ni retirar lo ya mencionado sin haber realizado el pago convencional. Se deberá de coordinar con el Departamento de Servicios Generales.

Nota: En caso de tener solicitudes de aclaración, las solicitudes se recibirán a más tardar el 19 de abril antes de las 10:00 horas en el correo materiales@utt.edu.mx, el participante deberá confirmar que hayan sido recibidas por el personal del departamento de recursos materiales.